



Schweizerische
Vereinigung der
Farnfreunde
(SVF)

Das Prothallium

Ausgabe Nr. 8, Juni 2004

Seit der letzten Ausgabe sind viele, für die Zukunft der SVF entscheidende Monate vergangen. Es ist das Ziel, dass nun wieder in regelmässigen Abständen Informationen von und für unsere Mitglieder in dieser Form erscheinen. Es sind Rubriken zu den Themen Wissenschaft, Garten und Internes SVF geplant. Damit das Ziel von zwei Ausgaben pro Jahr auch erreicht werden kann braucht es aber mehrere Schreiber. Falls Sie etwas Interessantes mitzuteilen oder eine Frage haben melden Sie sich doch bei der Redaktion.

Jetzt wünschen wir Ihnen aber viel Vergnügen beim „neuen“ **Das Prothallium** und hoffen auf ein Wiedersehen an der Mitgliederversammlung.

Informationen des Präsidenten Bruno Jenny

Liebe Farn – Familie

Die wunderbare Atmosphäre an unserem Farnessen erfreute mich so sehr, dass ich all die Farn- und Staudenfreunde als eine grosse erweiterte Familie betrachten kann.

Es ist ein schöner Lohn für meine Vorstandskollegen und für mich eine so schöne Anzahl zufriedener Gesichter aktiv beisammen zu erleben.

Das Prothallium

Nach unserem wunderbaren Heft Pteridomania freuen wir uns, dass die Serie des Prothallium wieder weitergeführt wird.

Viele liebe Farnfreunde/innen steuern mit viel Zeit und Gedankengut zum guten Gelingen bei. Besten Dank an alle Mitwirkenden.

Um unser Prothallium weiterhin erfolgreich gestalten zu können ist es wichtig, dass die Mitarbeit am Heft breiter abgestützt wird. Ich bitte alle SVF Mitglieder aktiv an unserem Heft mit zuarbeiten! Ideen, Mitteilungen, Berichte können an Bruno Jenny Adli-

genswilerstr. 113, 6030 Ebikon, Tel 041 375 60 70 oder per E-mail: garten@jenny-gaertner.ch gesandt werden.

Aus dem Vorstand

Die Post geht ab, viele Gedanken und Mitteilungen werden per E-mail regelmässig hin- und her gesandt. An zwei Sitzungen hat der neue Vorstand weitere Vorbereitungen getroffen.

Für das Farnheft des Museo Cantonale Tessin hat der Vorstand ein Beitrag von Fr. 200.00 gesprochen. Die SVF Mitglieder können das Heft sehr vorteilhaft beziehen.

Die Kontakte zu den bestehenden Farnärten (Farnlehrpfad Sihlwald und Gletschergarten Luzern) sind sehr erfreulich.

Auf unserer Homepage (www.farnfreunde.ch) sind immer mehr Informationen zu erfahren.

Wer hat schöne Fotos oder ein kleiner Farnbericht bereit zur Veröffentlichung?

Inhalt:

- Informationen des Präsidenten
- Bericht SVF/GSS-Farnessen
- Farnrezepte zum Nachkochen
- Einladung zur Mitgliederversammlung 2004
- Begleitprogramm zur Mitgliederversammlung
- Nachruf Adolf Gerber
- Anmeldetalon

Impressum:

Das Prothallium

Mitteilungsorgan der Schweizerischen Vereinigung der Farnfreunde (SVF)

Erscheint unregelmässig

Redaktion:
SVF

Moritz Vögeli
Glärnischstrasse 31
CH-8820 Wädenswil
e-mail:
farne@bluewin.ch

Die Vorbereitung für das einmalige Farnessen an der HSW Wädenswil machte uns allen viel Spass. Ebenfalls die Vorbereitung für unsere Hauptversammlung vom 28. August läuft auf Hochtouren.

Ich danke allen für die wunderbare Zusammenarbeit.

Einladung zur Ausstellung Inome vom 5. bis 8. Mai 05 in Luzern

Unser Mitglied Johann Blättler ist Inhaber und Organisator der Ausstellung. Er wird persönlich an unserer Hauptversammlung am 28. August die Inome vorstellen.

Die SVF kann an dieser Orchideen-Ausstellung (erwartete Besucher ca 25000) kostenlos einen Stand haben und so die Aktivitäten der Öffentlichkeit vorstellen, und auch Mitgliederwerbung machen.

Wir haben Gelegenheit Farne zu tauschen und zu verkaufen.

Der Ertrag aus dem Pflanzenverkauf soll die Nebenkosten decken. Lieferanten der Farne zum Verkauf können alle Mitglieder sein.

Für die Vorbereitungen und Standbetreuung benötigen wir freiwillige Helfer aus der SVF Familie. (Die Entschädigungs- Möglichkeiten werden noch abgeklärt.)

Ich denke, dass eine gute Zusammenarbeit mit Bot. Gärten, Gärtnereien und verschiedenen SVF Mitgliedern viele interessante Synergien entwickeln kann.

Umfrageergebnisse

Die Umfrage vom Dezember 03 zeigt Wünsche unserer Mitglieder auf. Diese werden ausgewertet und in Taten umgesetzt

Gespannt wartete ich auf die vielen Rückantworten, was und wie viel kommt retour.

36 SVF Mitglieder haben uns mit dem Beantworten des Fragebogens grosses Interesse an unserer Vereinigung gezeigt.

Und hier einige Zahlen:

das finde ich gut: hierbei würde ich mithelfen:

- 33 eintägige Exkursionen 15
- 26 z.b. Farnbetriebe, Vermehrung anschauen 12
- 17 mehrtägige Exkursionen 10
- 28 Erstellen von Publikationen über Farne 8
- 25 Vorträge in botanischen Gärten 10
- 22 Ausstellungen / Beteiligungen mit Farnen 10
- 8 suche SVF Mitglieder zum Pflanzentausch
- 9 suche Sporen
- 9 bin bereit zum Sporenaustausch
- 7 ich weiss nicht an wen ich mich zum Thema Farn wenden soll

- 12 ich bin gerne bereit Fragen zum Thema Farne zu beantworten
- 10 Tropische Farne interessieren mich
- 6 ich bin bereit eine Liste meiner Farne zur Verfügung zu stellen
- 6 weitere Vorschläge
- 25 bin bereit die Informationen per E-mail zu erhalten
- 32 meine Adresse darf auf der Homepage SVF veröffentlicht werden

Diese Mitglieder sind bereit Fragen zum Thema Farne zu beantworten

- Ruth Schneebeli, Kriens, Tel. 041 320 37 28
- Daniel Jutz, Oberhofen, Tel. 033 243 17 78
- Paul Studer, Ronco, Tel. 091 792 29 45
- Kurt Graf, Küttigen, Tel. 062 827 17 53
- Roland Stämpfli, Luzern, Tel. 079 676 86 61
- Bot. Garten Zürich, Peter Enz, Tel. 01 634 84 60
- HSW Wädenswil, Moritz Vögeli, Tel. 01 789 99 34
- Seleger Moor, Roland Dünner, Tel. 079 227 64 47
- Arno Müller, Caslano, Tel. 091 605 32 75
- Stark Christoph, D-Speyer, Tel. 0049 (0)6232 289 05 36
- Dirk Wiederstein, D-Sessenbach, Tel. 0049(0)2601 950268
- Siegfried Förster, D-Weinböhla, Tel. 0049 (0) 35243 5 75 61
- Bruno Jenny Gärtnerei, Ebikon, Tel. 041 375 60 70

Zum Pflanzentausch sind bereit

- Johann Blättler, Kerns, Tel. 041 660 90 59
- Arno Müller, Caslano, Tel 091 605 32 75
- Roland Stämpfli Luzern, Tel. 079 676 86 61
- Andreas Fischer, Hausen am Albis Tel 01 764 08 74
- Siegfried Förster, D- Weinböhla, Tel. 0049 (0) 35243 5 75 61
- HSW Wädenswil, Moritz Vögeli, Tel. 01 789 99 34
- Seleger Moor, Roland Dünner, Tel. 079 227 64 47
- Bruno Jenny Gärtnerei Ebikon, Tel. 041 375 60 70

Zum Sporentausch sind bereit

- Bot. Garten Basel, Bruno Erny, Tel 061 267 35 19
- Bot. Garten Zürich, Peter Enz, Tel 01 634 84 60
- HSW Wädenswil, Moritz Vögeli, Tel 01 789 99 34
- Seleger Moor, Roland Dünner, Tel 079 227 64 47
- Andreas Fischer, Hausen am Albis Tel 01 764 08 74
- Arno Müller, Caslano, Tel 091 605 32 75
- Siegfried Förster, D- Weinböhla, Tel. 0049 (0)35243 5 75 61
- Stark Christoph, D,Speyer, Tel 0049 (0) 6232 289 05 36
- Bruno Jenny Gärtnerei Ebikon, Tel 041 375 60 70

Adessliste der SVF Mitglieder

an der 26. Hauptversammlung vom 28. August 04 wird allen Teilnehmern ein aktuelles Mitgliederverzeichnis verteilt.

Alle anderen SVF Mitglieder können vorgängig das Mitgliederverzeichnis bei Moritz Vögeli schriftlich bestellen (angeschriebenes und frankiertes Rückantwortcouvert beilegen):

Moritz Vögeli, Glärnischstr.31, CH-8820 Wädenswil

Zudem das aktuelle Mitgliederverzeichnis auch auf der Homepage www.farnfreunde.ch im für Mitglieder reservierten, geschützten Bereich abrufbar. Das dafür notwendig Passwort erhält man per E-Mail nach einer Anfrage an: post@ralf.appelt.de

Tropische Farne

In einem kleinen Kreis (Interessierte für tropische Farne) werden wir das weitere Vorgehen besprechen.

Bericht vom SVF/GSS-Farnessen vom 2. Mai 2004 an der Hochschule Wädenswil

Text und Bilder: Regine Anderegg Frey, Zuchwil

Menü

Pikante Farnsprosse

Camembert fougères

Salat

Adler-Risotto mit Bärlauchbratwurst

Engelsüesses Löwenzahnparfait

Getränke

Engel Champagner

Engelsirup

Château les Fougères St. Emilion a.c. 1998

FARNE GENIESSEN — FARNESSEN — ESSEN MIT FARNEN

„Warum nicht mal ein Farnessen organisieren“? Diese Idee kam spontan und liess uns nicht mehr los. Das hat noch nie ein Koch gewagt, selbst der erfahrene Chrüter Oski zelebrierte bis jetzt keine Farnrezepte.

Der Grund des Anlasses, das gemeinsame Werk „Pteridomania“, der GSS und der Farnfreunde mit den eingeladenen Autoren in kleinem Rahmen zu feiern, war schon länger geplant. Dabei gleich auch Farnrezepte ausprobieren und „Gwundrigen“ Gästen vorzusetzen forderte den Vorstand heraus. Dank den vielen Erfahrungen mit Farnrezepten, konnten wir uns voll und ganz auf Marianne Fritzsche verlassen.

Das Heikle an dieser Geschichte ist es, zum gewünschten, richtigen Zeitpunkt die Farnaustriebe zu finden. Obschon mehrmals hin- und hergerissen durch den Unsicherheitsfaktor Wetter und Kälte, liessen wir uns nicht entmutigen, und entschlossen dennoch das Essen zu planen und durchzuführen.

So spielte der Zufall mit und ein Ausflug ins Tessin wurde überraschenderweise mit einer reichen Ernte

der Adlerfarne belohnt. Weitere Sprosse konnten Tage später noch in der Region Zürich geerntet werden. Wie Spargeln oder wie ein Bischofsstab spriessen sie aus dem Boden und verzaubern ihre Umgebung innert kurzer Zeit in hellgrüne Feenwälder. Bereits bei der Ernte beginnt also dieser „Zauber“.

Eine neugierige und interessierte Gästeschar traf kurz vor Mittag zum Apero bei Käse eingewickelt in Farnblätter, eingemachten Farnsprossen, Wein und Engelsirup in der Fachhochschule in Wädenswil ein. Das Gewächshaus mit Durchblick zu den blumigen Aussenräumen erwies sich als idealer Ort der Begegnung. Die Sonne und Wärme, die vielen Kübelpflanzen, die Tische als Farbtupfer, trugen zu einer lockeren und unterhaltsamen Stimmung bei.

Etwas vorsichtig und skeptisch liessen ein paar Stimmen durchblicken, dass ihnen beim Gedanken Farne zu essen nicht ganz geheuer ist. Wieder der Hauch von Zauber, Hexenkunst und Feenwelt ist doch nicht jedermanns resp. jederfraus Sache. „Hast du das schon mal gegessen?“ war die viel gestellte Frage. „Nein, aber gelesen, dass Farne köstlich wie Spargeln schmecken“. So war es geschehen.

Nach den ersten Bissen war die Unsicherheit über das Unbekannte schnell mal verflogen. Die Gäste geniessen und schon bald war der Nachschub des Adler-Risottos gefragt. Ein von Marianne speziell zubereitetes, engelsüesses Löwenzahnparfait rundete das Farnessen ab.



Die anfänglich skeptischen Stimmen liessen schon bald mal verlauten, einen Farnanlass dieser Art zu wiederholen. Wer weiss, vielleicht müssten weitere Farne für die Kochkunst auserwählt und ausprobiert werden!

Solche Essen und Zusammenkünfte dienen auch immer dazu, Gedankenaustausch und Kennenlernen von neuen Mitgliedern zu pflegen. Ein paar neue Mitglieder durften wir bei dieser Gelegenheit begrüßen. Wir heissen sie herzlich willkommen in unserer Vereinigung.

Bruno Jenny, seit 2004 neuer Präsidenten der SFV, nutzte die Gelegenheit für ein paar persönliche Worte an die Gästeschar. Er bedankt sich mit Orchideen und Farnen bei den anwesenden Autoren und dem Redaktionsteam für ihre Artikel und den persönlichen Einsatz für das Pteridomania Heft.

Auch das Mitorganisationsteam am Essen wird herzlich verdankt, wofür ihm hier an dieser Stelle ein Dankeschön gewidmet sei.



Farnrezepte zum Nachkochen

Zusammengestellt und ausgetestet von Marianne Fritzsche, Zürich

Pikante Farnsprosse

300g Adlerfarn- oder Straussenfarn-Sprosse (Bischofstäbe) Ernte im April / Mai
200g Champignons (kleine ganz, grosse teilen)
1 Zwiebel in Ringe geschnitten
3 Knoblauchzehen
1 Teelöffel Senf- und Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 Teelöffel Salz
2 dl Essig (Kräuter-, Apfel-, Balsamicoessig je nach Geschmack)
2 dl Olivenöl

Farnsprosse gut waschen, die Haare entfernen (sonst kratzen sie im Hals). ca. 5 Min. kochen, Wasser wegschütten (bitter!). Alle Zutaten zusammen ca. 10 Minuten kochen und anschliessend heiss in Gläser abfüllen. Kühl lagern. Haltbarkeit im Kühlschrank mind. 1 Jahr.



Adler-Risotto

Adlerfarn- oder Straussfarn-Sprosse (Bischofstäbe)
Ernte im April / Mai
ca. 1Liter Gemüsebouillon
80g Butter
1 Zwiebel gehackt
Salz
300g Reis, z.B. Vialone
½ Glas Weisswein
1 Prise Muskatnuss
80g Parmesan gerieben

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Farnsprosse gut waschen, die Haare entfernen (sonst kratzen sie im Hals). In kochendes Wasser geben, kurz aufkochen, anschliessend das Wasser wegschütten (bitter!). Die Gemüsebouillon erhitzen und bei Seite stellen. Die Hälfte der Butter zerlassen und aufschäumen lassen. Fein gehackte Zwiebeln beifügen, umrühren und einige Minuten dünsten. Reis zugeben und glasig werden lassen, mit Wein ablöschen. Vollständig verdampfen lassen, dann heisse Gemüsebouillon dazu giessen. Die Farnsprosse zugeben und gut umrühren. Mit einer Prise Muskatnuss abschmecken, immer wieder Fleischbrühe zugeben und häufig umrühren. Wenn der Reis bena-

he gar ist, vom Herd nehmen, restliche Butter und ungefähr die Hälfte des geriebenen Parmesans darunter mischen. Zugedeckt einige Minuten stehen lassen. Mit dem verbliebenen Käse und einer Pfeffermühle auf den Tisch bringen.



Engelsüßer Löwenzahnhonig (-sirup)

1 grosse Tasse Löwenzahnblüten (knapp offen, morgens ernten)
4g gemahlenes Engelsüss (Polypodium vulgare)
4dl Wasser
400g Zucker

½ Zitrone (Saft und etwas Schale)

Die gelben Blütenblätter aus den grünen Kelchen zupfen (1 grosse Tasse). Die Blütenblätter und das Engelsüsspulver mit dem Wasser 5 Minuten kochen lassen. Die Flüssigkeit absieben, das Engelsüss absetzen lassen, Flüssigkeit dekantieren und mit Zucker und Zitrone bis zu Honigdichte, für den Engelsirup nur bis Sirupdichte einkochen. Steril in Gläser abfüllen. Kühl, dunkel und trocken gelagert ist er über ein Jahr haltbar.

Engelsüßes Löwenzahnparfait

125g Engelsüßer Löwenzahnhonig
25g Bienenhonig
2.5dl Rahm, ev. Halbrahm
3 Eier
75g Zucker

Löwenzahnhonig und Honig in einer Pfanne erwärmen. Unter kräftigem Rühren das Eigelb darunter mischen. Über eisgekühltem Wasser weiter rühren bis die Masse erkaltet und dickflüssig ist. Steif geschlagenen Rahm und das mit dem Zucker steif geschlagene Eiweiss darunter ziehen. In Portionenförmchen abfüllen und im Tiefkühler gefrieren lassen (ca. 4-5 Stunden).



«Engel-Champagner» Achtung: Nur für Fortgeschrittene – Explosionsgefahr!!!

6 Liter Wasser

6 grosse Tassen Löwenzahnblüten (knapp offen, morgens ernten)

15 g gemahlenes Engelsüss (Polypodium vulgare)

1 kg Zucker

5 Zitrone (Saft und etwas Schale)

1 P Trockenhefe (besser Bierhefe)

Die gelben Blütenblätter aus den grünen Kelchen zupfen. Die Blütenblätter und das Engelsüsspulver mit dem Wasser 5 Minuten kochen lassen, 24 h zugedeckt ziehen lassen. Die Flüssigkeit absieben, das Engelsüss absetzen lassen. Anschliessend die Flüssigkeit dekantieren und mit Zucker und Zitrone kurz aufkochen. Den Sud auf 30 °C abkühlen lassen, die Hefe in etwas Sud anrühren und zugeben. In einem

zugedeckten (z.B. mit Haushaltfolie) Glas- oder Steingutgefäss ca. 4 Tage an einem warmen Ort gären lassen. Die Flüssigkeit vorsichtig, ohne Bodensatz in Mineralwasserflaschen abfüllen und verschliessen. Nochmals ca. 1 Tag (**Druck in der Flasche regelmässig kontrollieren, ev. Deckel kurz öffnen und Druck ablassen!**) an der Wärme stehen lassen, denn bei der Gärung entsteht Kohlensäure - der Druck in der Flasche steigt! **Vorsicht: Flaschen können explodieren!!!** Die Flaschen nun in Kühlschrank stellen. Die Gärung verläuft nun etwas langsamer, die Flaschen regelmässig kontrollieren, ev. durch Öffnen des Deckels Druck ablassen. Den Champagner möglichst bald geniessen.

Einladung zur 26. Mitgliederversammlung 2004

beim Farnlehrpfad im Sihlwald am Samstag 28. August 2004 | 4.00 Uhr bei

Traktandenliste

1. Begrüssung

2. Wahl der Stimmenzähler, Protokollführer

3. Protokoll der ausserordentlichen GV vom 1. Nov. 03, wurde schriftlich an alle Mitglieder versandt.

4. Berichte

des Präsidenten

Farnessen vom 2. Mai 04

Farngarten Gletschergarten Luzern

Zusammenarbeit mit den Staudenfreunden

Farngarten Sihlwald

5. Kassenabrechnung

Bericht des Kassiers für 2002
(wurde an der ausserordentlichen Versammlung 1.1.03 nicht fertig abgeschlossen)

Bericht des Kassiers für 2003

Bericht der Revisoren

Entlastung des Kassiers und des Vorstandes.

6. Budget und Festlegung Mitgliederbeitrag 2005

7. Mitgliederbewegung

Stand 1. Nov. 03

Ein- und Austritte ab 1. Nov. 03

Mitgliederwerbung (ist das allein die Sache des Vorstandes?)

8. Prothallium

danke an alle Mitwirkenden, weitere Mitarbeit erwünscht.

Konzeptvorschläge

Welche Themen interessieren besonders?

9. Programm 2005

Vorschläge:

- Farnaustellung an der INOME Swiss Life Arena in Luzern vom 5. bis 8. Mai 05 (Verbunden mit Tauschbörse, und Farnverkauf) (unser Mitglied Johann Blättler ist Organisator der INOME Luzern.)
- Mitgliederversammlung am Samstag 7. Mai 2005 im Konferenzraum bei der INOME in Luzern
- Mai, Anfangs Juni: 2005 im Farngarten Seleger Moor, Vorstellung der Farnvereinigung, Beratungstag,
- Vortrag: Pflanzengemeinschaften Farne und was dazu??? Spätsommer/Herbst 05 Farnfamilienplausch in Irgendwo event. zusammen mit einem Geologen oder Bryologen.

10. Anregungen aus der Farnfamilie (Diverses)

Begleitprogramm zur Mitgliederversammlung

Die Birribodenhütte, bei welcher die 26. Mitgliederversammlung der SVF stattfindet, liegt im Sihlwald. Hier wurde vor mehr als 25 Jahren auf Initiative des ersten SVF Präsidenten Hans Nägeli ein Farnlehrpfad eröffnet. Nachdem er lange Jahre ein eigentliches Schattendasein fristete, wurden im vergangenen Jahr verschiedene Anstrengungen zu seiner Wiederherstellung unternommen. Es ist ein Ziel, den Mitgliedern dieser Lehrpfad und seine „Bewohner“ zu zeigen.

Im Vorfeld zur Versammlung gibt es für Einsteiger in die Welt der Farne eine kleine Einführung in die Bestimmung unserer gefiederten Freunde. Im abschliessenden Rundgang kann dieses Wissen dann weiter geübt werden.

Geübte FarnkennerInnen reisen direkt zur Versammlung an, oder geben ihre Bestimmungstipps weiter.

Programm

Abfahrt S4 ab Zürich HB 8.38Uhr
(ohne Einführung Zürich HB ab 9.38 Uhr)

Ankunft Sihlwald 9.03 Uhr (10.03 Uhr)

Gemeinsame Wanderung zur Birribodenhütte (siehe Plan) In begründeten Fällen kann ein Transport organisiert werden. Bitte setzt sie sich direkt mit Marianne Fritzsche, Tel. 01 216 46 09 spätestens eine Woche vor der Versammlung, in Verbindung.

10.00 Uhr Einführung in die Bestimmung der Farne

11.00 Uhr 26. Mitgliederversammlung

12.00 Uhr Gemeinsames Mittagessen aus dem Rucksack. Eine Feuerstelle ist vorhanden.

13.00 Uhr Rundgang Farnlehrpfad, bestimmen üben, kennen lernen.

14.30 Gemeinsame Wanderung zur Station Sihlwald

15.24 Abfahrt S4 nach Zürich (Ankunft 15.51)

Mit dem Auto kann nur bis zur Station Sihlwald gefahren werden.

Besuch des Naturzentrums im Anschluss möglich. Es liegt in der Nähe der Bahnstation.

Infos unter: www.sihlwald.ch

Farnpfad «Birriboden», Sihlwald

Lage:

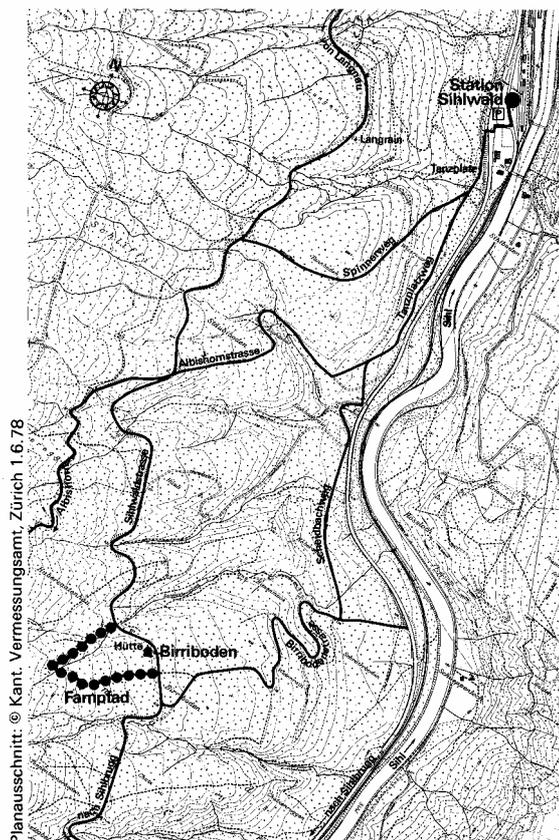
Bergseits Sihlwaldstrasse, Nähe Birriboden-Hütte. Länge 700 m.

Ausgangspunkte:

- Station Sihlwald (SZU).
- Parkplatz bei Station Sihlwald (SZU).

Anmarschwege:

- Station Sihlwald– Spinnerweg–Sihlwaldstrasse (¼ Std.).
- Station Sihlwald–Tanzplatzweg–Albishornstrasse–Sihlwaldstrasse (¼ Std.).
- Station Sihlwald–Tanzplatzweg–Scheidbachweg–Birribodenstrasse–Sihlwaldstrasse (1 Std.).



Planausschnitt: © Kant. Vermessungsamt, Zürich 1.6.78

Adolf Gerber

4. November 1907 — 24. Januar 2003

Mein Nachruf darf bei weitem nicht als vollständig angesehen werden. Er befasst sich ausführlicher mit einem Abschnitt des vielfältigen, langen Lebens von Adolf Gerber, der mit den Farnen verbunden war. Adolf Gerber, Apotheker von Beruf, führte eine eigene, nämlich die Adler-Apotheke an der Gemeindestrasse in Zürich. Am gleichen Ort befand sich auch sein Haus, das von einem zwar nicht sehr grossen aber besonderen Garten umgeben war. Zu meinen ersten Begegnungen mit Adolf Gerber zählte ein Besuch, der dort in seinem Garten begann, wo viele Farne standen, jeder mit einer eigenen Geschichte. Es gab nordamerikanische Arten, die er selbst gesammelt hatte und interessante europäische und asiatische Vertreter, die Prof. Tadeus Reichstein auf manchen Reisen gesammelt oder angezogen hatte, und die er gerne bereit war mit Kollegen zu teilen. Adolf Gerber besass von Jugend auf ein grosses Interesse an Pflanzen. Dies bereicherte und vervollständigte auf der einen Seite wichtige Erkenntnisse, die er in seinem Beruf verwenden konnte und darüber hinaus aber auch seine Neugier und Freude an der Natur. Bescheiden und zurückhaltend aber mit Begeisterung erläuterte er mir die verschiedenen Farne seines Gartens. Er lud mich aber auch ein, ins Haus zu kommen, wo er in einem Kämmerlein verschiedene Kulturexperimente, Sporenaussaaten von manchen Farnarten pflegte und hegte. Er verwendete dabei die Methoden, die sein Freund T. Reichstein für seine Arbeit einsetzte, und die er wohl bei ihm gelernt hatte. Über das Geschick seiner Farne im Garten führte er genau Buch und hielt jeweils über viele Jahre hinaus die Zeit des Entrollens, die Reife und das Verwelken der Wedel fest. Im Laufe der Jahre kaufte sich Adolf Gerber verschiedene Fachbücher aber auch bibliophile Bände über Farne, die er sorgsam hütete und mit denen er seine Kenntnisse vertiefte. Natürlich gehörte zum Beisammensein immer auch noch ein Tee oder Kaffee und ein feines Gebäck, das seine Frau selbst gemacht hatte. Als am 8. September 1977 auf Schloss Sargans der Schweizerische Farnverein gegründet wurde, zählte Adolf Gerber zum Vorstand, dem er manche Jahre angehörte. Er übernahm vor allem die Aufbereitung und Herbarisierung der eigenen Pflanzensammlung und jener des Vereins, unter anderem auch der schönen und wertvollen Schildfarnsammlung (*Polystichum*) von Anne Sleep aus Liverpool im Neuen Botanischen Garten.

Bei den ganz verschiedenen Anlässen und Exkursionen beteiligte er sich bis ins hohe Alter und sein Garten blieb ihm weiterhin ein Ort der Freude, Erholung und Besinnung, als er die Apotheke altershalber aufgegeben hatte. Erst in den letzten Jahren erlaubte es seine Gesundheit nicht mehr, an den Exkursionen mit dabei zu sein. Sein Wirken blieb stets im Hintergrund und geschah ohne grosses Aufsehen. Seine Ruhe und Bedachtsamkeit, seine Ausstrahlung und Zurückhaltung haben mich sehr beeindruckt und ich denke gerne an die Begegnungen zurück, an denen Adolf teilnahm. Wir werden ihn in Ehre halten.

Jakob Schneller

Anmeldetalon für die Veranstaltungen der SVF 2004

(einsenden an Bruno Jenny, Präsident SVF, Adligenswilerstrasse 113, 6030 Ebikon, oder per E-Mail an: garten@jenny-gaertnerei.ch)

Name:

Adresse:

26. Mitgliederversammlung vom Samstag 28. August 2004, Birribodenhütte Sihlwald

- Anmeldung für Person(en) Einführung in die Farnbestimmung
 Mitgliederversammlung
 Rundgang Farnlehrpfad

Ich bin leider Verhindert und kann nicht Teilnehmen

(Bitte Zutreffendes Ankreuzen)

Bemerkungen:

Anträge zur Versammlung Traktandum 10 Anregungen aus der Farnfamilie (Diverses):

Anmeldeschluss:

14. August 2004